

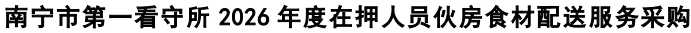
二、开标一览表(单位均为人民币元)

项目名称：南宁市第一看守所 2026 年度在押人员伙房食材配送服务采购

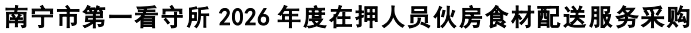
项目编号：NNZC2026-GS-990530-ZZCJ

投标人名称：广西康然生态农业有限公司

序号	服务名称	具体服务内容（含具体服务范围、服务时间、服务标准等内容）						折扣率	服务期限	备注
1	在押人员伙房食材配送服务	项号	服务名称	数量	服务内容及要求	分项预算合价（元）	中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件 3）	95.00%	自签订合同之日起 365 个自然日。本项目合同履约到期后，招标人依据本项目的服务履约评价情况及实际需求，并根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库〔2014〕37 号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令第 102 号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。	无
		1	在押人员伙房食材配送服务	1 项	1、蔬菜类配送服务内容： （1）西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。	7370000	其他未列明行业			

[illegible]

				斑。 (7) 红萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑，条直匀称，粗细均匀，确实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 (8) 青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。 (9) 洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。 (10) 白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。									
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



				(11) 丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性。肉洁白软嫩、子小、无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 (12) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯萎叶。 (13) 生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。 (14) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。 (15) 蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。 (16) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。 (17) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂； 配送时必须经过农药残留检测并出具农药 等残留指标检验合格证明 (18) 其他蔬菜根据蔬菜市场调整品种。 ▲ (19) 质量要求：蔬菜必须保证是新鲜 蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄 叶、泥巴等，每批次蔬菜必须经过农药残 留检测并提供具有相应资质检测机构出具 的农药等残留指标检验合格证明。 ▲ (20) 配送频率：每天配送。 2、肉类配送服务内容： (1) 新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽 红润、不注水、无寄生虫，无病毒猪肉。 (2) 排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿手 指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原 状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮， 不沾手，腥膻味。 (3) 新鲜牛肉：肉色深红、肉质有弹性、 指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿			
--	--	--	--	---	--	--	--

				润，板小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒。 (4) 新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 (5) 其他肉类根据市场肉类情况调整品种。 ▲ (6) 质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，配送时出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明，肉类必须是屠宰的新鲜肉。 ▲ (7) 配送频率：每天配送。 3、禽蛋类配送服务内容： (1) 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。 (2) 新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。 (3) 蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区； (4) 其他根据市场情况调整品种； ▲ (5) 质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，肉类冷藏状态下配送，配送时出具相应的动物检疫合格证明，肉类必须是屠宰的新鲜肉。 ▲ (6) 配送频率：每天配送。					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				4、冻品类配送服务内容： (1) 冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点，肉质紧密、坚实，不黏手，无异味； (2) 冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点，肉质紧密、坚实，不黏手，无异味； (3) 牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，标签包括但不限于注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚； (4) 鱼丸：包装完整，标签包括但不限于注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚； (5) 其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。 ▲ (2) 质量要求：必须符合国家相关食品安全标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。 ▲（7）配送频率：按采购人需求配送。 5、鲜活水产类配送服务内容： （1）新鲜、无病毒，不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种 ▲（2）质量要求：必须符合国家相关食品安全标准和要求。需剖杀的鱼要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜。 ▲（3）配送频率：每天配送。 6、水果类配送服务内容： （1）各类时令水果。 ▲（2）质量要求： 1）果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无			
--	--	--	--	---	--	--	--

				过熟、腐烂现象。 2) 必须符合国家相关食品安全标准和要求 ▲3) 配送频率：按招标人需求配送。 7、豆类、豆制品类配送服务内容： (1) 黄豆：色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 (2) 绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 (3) 豆制品类 1) 豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度。 2) 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。 3) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 4) 油片：产品符合国家食品安全要求，新					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				鲜，无异味，无腐烂； 5) 油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； ▲（4）质量要求：符合国家食品安全法规定标准。豆制品类必须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 ▲（5）配送频率：每天配送 8、调味品配送服务内容： （1）生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 ▲（2）质量要求： 1) 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，包装标签包括但不限于 SC 食品生产许可证编号、生产日期、生产厂家、生产地址等标识。 2) 品质良好，包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二；					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				3) 无发霉变质。 ▲ (3) 配送频率：按采购人需求配送。 9、湿米粉配送服务内容 ▲ (1) 质量要求：符合 DBS45/050-2021《鲜湿米粉》要求，包装标签包括但不限于 SC 食品生产许可证编号、生产日期、生产厂家、生产地址等标识。 ▲ (2) 配送频率：每天配送 10、大米配送服务内容： ▲ (1) 质量要求： 1) 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，包装标签包括但不限于 SC 食品生产许可证编号、生产日期、生产厂家、生产地址等标识。 2) 具体质量标准： ① 优质籼米： 一级：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤0.2%；加工精度：精碾；垩白度≤2.0，品尝评分值≥90 分，直链淀粉含量					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				13.0%~22.0%，水分含量$\leq$14.5%，不完善粒含量$\leq$3.0%；杂质限量总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$0.5%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq$12.5%，其中小碎米含量$\leq$0.5%；加工精度：精碾；垩白度$\leq$5.0，品尝评分值$\geq$80 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量$\leq$14.5%，不完善粒含量$\leq$3.0%；杂质限量总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$0.5%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq$15.0%，其中小碎米含量$\leq$1.0%；加工精度：适碾；垩白度$\leq$8.0，品尝评分值$\geq$70 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量$\leq$14.5%，不完善粒含量$\leq$3.0%；杂质限量总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$0.5%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 ②优质粳米：					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ③糙米： 一级糙米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 3.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级糙米：碎米总量$\leq 20.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量4.0%；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级糙米：碎米总量$\leq 30.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、 气味：正常。 ④粳米： 一级粳米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎 米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：精碾；不完善 粒含量$\leq 3.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总 量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$； 黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、 气味：正常。 二级粳米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎 米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善 粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总 量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$； 黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、 气味：正常。 三级粳米：碎米总量$\leq 20.0\%$，其中小碎 米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善 粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总 量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、 气味：正常。 ⑤ 籼糯米： 一级籼糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小 碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善 粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总 量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$； 黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、 气味：正常。 二级籼糯米：碎米总量$\leq 25.0\%$，其中小 碎米含量2.5%；加工精度：适碾；不完善 粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总 量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$； 黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、 气味：正常。 ⑥ 粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小 碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完 善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质									
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二、籼梗糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 3) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等； 4) 产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 ▲（2）配送频率：按采购人需求配送 11、食用油配送服务内容： （1）包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等。					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				▲（2）质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，包装标签包括但不限于 SC 食品生产许可证编号、生产日期、生产厂家、生产地址等标识。 1) 外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 2) 不得混有其他食用油或非食用油。 ▲（3）配送频率：按采购人需求配送 12、其他食品配送服务内容： （1）面制品（馒头、面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 ▲（2）质量要求 1) 面制品：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，包装标					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				签包括但不限于 SC 食品生产许可证编号、加工厂家名称、品名、生产日期、保质期或保质期等标识，货物供货时的剩余保质期不少于三分之二。 2) 奶制品类(包含瓶装酸奶、件装盒奶等): 必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 包装标签包括但不限于品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全、SC 食品生产许可证编号等标识。供货时的剩余保质期不少于三分之二。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 3) 腌制品(萝卜干、酸菜、榨菜等): 必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 包装标签包括但不限于品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全、SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 4) 糕点类(包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等):					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				必须符合相关品类国家生产标准。糕点通则 (GB/T 20977-2007) 包装完好, 包装标签包括但不限于品牌、生产厂家、生产日期齐全、SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 5) 火腿肠: 气味、口味正常, 符合 GB/T20712-2006 国家标准, 包装完好, 包装标签包括但不限于 SC 食品生产许可证编号、标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 供货时的剩余保质期不少于三分之二。 6) 烧鸭、扣肉等熟食: 符合《食品安全国家标准熟肉制品》(GB 2726-2016), 原材料需符合国家食品安全标准, 禁止使用过期、变质或来源不明的原料, 无非法添加物 (如防腐剂、色素超标)。色泽自然均匀, 无异常变色 (如发黑、发绿); 气味具有熟食特有香味, 无异味 (酸败、腐臭)。						
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

				▲ (3) 配送频率：按采购人需求配送 13. 食材配送要求 (1) 中标供应商应配备“配送专用车”，不允许随意变更。如需变更，须经采购人同意，凭专用通行证（采购人自行制定）进出提交服务成果地点。 (2) 采购人根据实际需要，提前一日与中标供应商确定次日需配送的各项产品清单。清单包括产品名称、送达时间、地点、采购人接收及验收人员名单。 (3) 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急配送供货通知后，中标供应商应在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。 (4) 中标供应商必须按照采购人的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、数量、品种、规格、品质等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点，并经上述单				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				位对配送的各项目产品验收合格入库后共同签字确认；不能以任何理由推脱、拖延和延误，一经采购人书面上报确认中标供应商配送的食材品种、数量未在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的，中标供应商应承担相应的经济赔偿，赔偿方式为中标供应商对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在规定时间内送达的，按对应的配送次数单次赔偿人民币 1000 元计罚赔偿款；每个月累计超过 3 次或每季度累计超过 10 次的，采购人可单方面解除本招标项下所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 (5) 配送由中标供应商自行负责，搬运入库进行安全摆放；各项产品包装破损、质量有问题或经采购人验收不合格的，中标供应商必须无条件更换。					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

					▲(6)假如出现Ⅱ级(重大)及以上疫情,承诺在监所封闭管理疫情防控期间,为南宁市第一看守所设立专门的食材冷藏存储仓库、配送前食材静置 48 小时、专车专人配送、按防控期间政府要求提供所需食材检测报告及人员健康检测报告、建立并提供食材溯源台账。 14、其他要求: (1)中标供应商具有固定的经营场所,无尘无音、封闭式的操作间、库房、配送车辆和固定的配送人员;具有符合食品冷冻管理的“冷库”、农产品种植、养殖基地或与农产品种植、养殖基地有长期合作,保证长期稳定的本招标项下履约所需供货配送能力。 (2)中标供应商应具有农产品农药残留快速检测能力,配备农药残留快速检测仪器设备,对采购配送的农产品(水果、蔬菜等)进行检测,并将检测结果上报相					
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				关监管部门备案。 (3) 每批次配送的产品必须按照国家相关检验标准提供有效的检验合格证明，必须按时、按质、按量进行配送供货。 ▲(4) 投入本招标项目的配送人员 ≥ 8 人，必须办理健康证明，投标文件中必须提供有效的身份证、驾驶证、健康证明原件扫描件。中标供应商不得委托非本公司的单位或者个人直接配送产品给采购人。 (5) 中标供应商投入本招标项目的“配送专用车”应符合国家年检标准，确保配送过程的安全，配送过程中的任何事故责任及经济损失由中标供应商自行承担；恒温配送车 ≥ 2 辆，冷链车 ≥ 2 辆，并于签订合同后 10 日内与采购人为拟投入车辆办理专用通行证（如为供应商自有车辆，投标文件中需提供车辆提供行驶证或					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件；如为租赁车辆，必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件，投标截止之日起租赁期剩余有效期≥ 365日历天）。 ▲15、留样管理： （1）中标供应商每批次配送的各项产品，均由采购人依照公安内部管理相关规章制度与中标供应商共同开展各项产品留样工作，留样采集时应使用经消毒的专用取样工具取、存样本。 （2）留样分别由采购人和中标供应商各留足至少 100 克，分别盛放在已消毒的专用器皿中。 （3）产品采集取样后，相应的样本应立即存放在完好的物理隔离物（箱、罩、瓶等）内，以免被污染、损毁等，并在其外部贴上标签、标明留样日期、时间、品名、留样采集人和保管责任人。						
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

				(4) 将贴好标签的留样按秩序分别存放在采购人和中标供应商经消毒的专用冷藏箱内妥善保管，并动态登记各自的业务管理台账。 (5) 留样保存 72 小时，进餐者如无异常，即可处理留样并各自在采购人和中标供应商的业务管理台账中据实登记；如有异常，应当同步立即封存留样，由采购人和中标供应商共同送食品安全部门查验。 (6) 留样存储的冷藏箱为专用设备，严禁存放与留样无关的一切物品。 (7) 留样、检验工作等造成的产品损耗、消耗由中标供应商承担。 (8) 若抽样检查出现不合格产品的，采购人可单方面解除本招标项目所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				▲16、食品安全： (1) 中标供应商为履行本招标项下的配送服务，而从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等采购各项产品的，采购人的接受配送服务单位可要求查验上述生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等相关第三方供货商的资质证件，无《食品经营许可证》的生产经营单位、企业（个人）供应的产品不得向采购人的接受配送服务单位配送。 (2) 中标供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品安全标准要求执行，保证向采购人的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有合格证明；凡是《中华					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				《中华人民共和国食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人接受配送服务单位配送。严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。 (3) 配送预包装类的产品，必须符合 GB7718—2004《预包装食品标签通则》的规定。 (4) 合同履行过程中，中标供应商履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的应承担相应的法律责任。 17、本招标需求和其项下配送服务涉及的所有产品的相关质量合格证明、产品质量检测合格报告、动物检验检疫证明、检疫报告等原件扫描件，均应按照采购人要求提供原件备查。 ▲18、专人专车，能达到集中配送需求。 假如出现Ⅱ级（重大）及以上疫情，承诺在监所封闭管理、疫情防控期间，给南宁市第一看守所送货的人员和车辆必须固				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

				定，送货人员要每日监测身体健康状况，按防控期间政府要求提供所需食材检测报告和人员健康检测报告，送货前要清洗消杀，封闭运输。 19、投标人应当购买《食品安全责任保险》，且投保的责任险在有效期内，并提供保险单原件扫描件 1 份，剩余的保险期不足以服务 365 个自然日，须提供一份承诺书（格式自拟），承诺在服务期内续保。 20、仓储条件（配送面积、仓储面积、分类分批次专仓）。 21、检测要求（农残、微生物检测）。投标人对每批次配送的食材需进行农残和微生物检测，自身没有实验室的，可以聘请第三方有相关资质的检测单位检测并提供检测报告。微生物检测实验室应配有食品安全检测仪、细菌微生物检测仪、五合一前处理设备、恒温水浴锅、恒温培养箱、均质器、恒温振荡器等设备。检测报告内					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				容：蛋及蛋制品：沙门氏菌、葡萄球菌、变形杆菌等；水产品海产品：链球菌、副溶血性弧菌；乳制品：沙门氏菌、志贺氏菌、葡萄球菌、链球菌、蜡样芽孢杆菌；畜禽肉类：肠道致病菌和致病性球菌；米面类：蜡样芽孢杆菌、变形杆菌、酵母霉菌等。					
		商务条款	▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。 ▲二、服务期限：自签订合同之日起 365 个自然日。本项目合同履行到期后，招标人依据本项目的服务履约评价情况及实际需求，并根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库〔2014〕37 号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令第 102 号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。 ▲三、提交服务成果地点：南宁市内采购人指定地点。 ▲四、投标报价及结算要求 1. 投标报价要求 （1）投标人根据市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑，以总价折扣率方式进行报价，有效折扣率范围为：0~100%； （2）报价必须含以下部分，投标报价为南宁市行政区内采购人指定地点的现场交货价以及合同履行包含的所有风险、责任等各项应有费用，原则上采购人不再支付任何费用，包括： ①产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格； ②仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；						

		③人员的工资、加班费及必要的保险费用和各种税费； ④验收过程当中所产生的一切费用均由中标方承担，有检测资质的机构出具检测报告的费用； ⑤货物、服务的价格； 2. 付款方式 (1) 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。 (2) 根据采购人当月实际验收的各类产品的数量和各项产品当季度基准价计算各项产品当月合同款。基准价的确定：按产品基准价确定规则执行（详见附件 2-2）。 合同款计算公式如下： ①蔬菜类：当季度基准价×折扣率×蔬菜类当月实际采购验收数量 ②肉类：当季度基准价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量 ③禽蛋类：当季度基准价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量 ④冻品类：当季度基准价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量 ⑤鲜活水产类：当季度基准价×折扣率×鲜活水产类当月实际采购验收数量 ⑥水果类：当季度基准价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量 ⑦豆类、豆制品类：当季度基准价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量 ⑧调味品类：当季度基准价×折扣率×调味品类当月实际采购验收数量 ⑨湿米粉类：当季度基准价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量 ⑩大米类：当季度基准价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量 ⑪食用油类：当季度基准价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量 ⑫其他食品类：当季度基准价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量 注：每月基准价设定为 X，签订的合同折扣率设定为 Y%，则该原料供货单价为 $X \times Y\%$（例如：市场零售价 $X=100$ 元，合同折扣率 $Y\%=90\%$，该原料供货单价 $=100 \times 0.90=90$ 元），第一中标候选人不认可该供货价的视为自			
--	--	--	--	--	--

		动放弃中标权利，由下一中标候选人递补。 合同总价为：①+②+③+④+⑤+⑥+⑦+⑧+⑨+⑩+⑪+⑫ ◆（3）各项产品当月合同款，于次月 1 日起 30 个自然日内（如遇节假日顺延），由采购人在收到与中标供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后，依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续。 （4）内部审计监督及其结果应用。在依规办理各项产品当月合同款支付手续时，中标供应商协同采购人应按照采购人的内部监督要求的程序和方式逐月报送采购人的审计部门、监所主管部门等审核各项产品当月合同款，并将上述审核结果应用于各项产品相应月份的合同款支付：如上述审核结果于各项产品当月合同款付款前形成的，按审核结果据实结算各项产品当月合同款；如上述审核结果于各项产品当月合同款付款后形成的，采取在支付各项产品次月合同款时据实补款或扣款；由此产生的各项产品当月合同款应付金额与实付金额的差异，对中标供应商已开具的相应发票不进行更正或调换，所产生的差额在下月发票予以补齐或扣除。 五、验收要求 （1）每批次配送的产品数量以采购人所验收的数量为准。 （2）每批次配送的产品运输、配送过程中造成的损耗，由中标供应商负责及时更换或补充，以达到采购人对该批次配送供货的要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送供货要求的，按本招标项目的配送服务要求执行，所产生的一切责任由中标供应商自行承担。 （3）中标供应商每次的随货的送货清单，经采购人指定管理人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，采购人和中标供应商双方各执一份，以此作为结算时的依据之一。 （4）中标供应商应保证所有提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题食物中毒等事故，由中标供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权			
--	--	---	--	--	--

		拒绝收货。 (5) 每批次配送的产品验收工作由采购人和中标供应商共同现场实地开展。中标供应商提供的每批次配送的产品，须经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，中标供应商所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题，必须及时无条件退换产品：①感官品质质量不符合规定要求；②有腐败变质现象；③有霉变结块现象；④超过保质期；⑤内包装损坏；⑥预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。 (6) 每批次配送的产品经采购人和中标供应商验收合格后，中标供应商所提供的产品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现产品存在质量问题的，中标供应商应及时无条件给予退换产品。经采购人组织开展本招标项下的服务履约过程动态评价，书面确认中标供应商不能满足本招标项目所需的产品质量、数量、配送时间及售后服务要求时，采购人经报财政部门后可单方面解除本招标项目所涉及的合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 (7) 验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 (8) 依据产品质量监督检验所等相关质量标准，中标供应商提供的产品应根据有关法律法规经过质量监督管理部门等的有效检验并取得相关合格合规证明的产品，每批次产品提供时应按照采购人要求随时提供产品相关的质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告等原件扫描件，其中配送的畜禽肉类必须具有动物检验检疫证明或肉品品质合格证明原件扫描件（以上原件备查）。 (9) 中标供应商每次供货应提供盖章（或签字）的送货单；腐败变质、			
--	--	--	--	--	--

		掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品（或产品原料）以及预包装产品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的，中标供应商不得配送供货，采购人应当不予接收。 六、违约责任 （1）中标供应商在本招标项下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的，采购人可单方面解除本招标项目所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责；同时采购人有权将有关情况上报南宁市政府采购监督管理部门依法依规进行处理。 ①中标供应商达不到本招标项下约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响采购人的接受配送服务单位相关工作、业务正常运转或形成实际无法履约的； ②中标供应商有违反《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的； ③采购人发现中标供应商配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的； ④采购人发现中标供应商存在擅自将本招标项下配送服务或合同等转包或部分转包给第三方的； ⑤中标供应商的相关证照被行政主管部门吊销的。 （2）中标供应商在本招标项下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的，采购人与中标供应商除同步采取全部退（换）货措施外，采购人有权要求中标供应商支付本项目采购总预算金额 1% 的违约金，违约金计算方式为按采购人及其业务主管部门书面确认的次数，每个月累计超过 3 次或每季度累计超过 10 次的，采购人可单方面解除本招标项目所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责： ①提供超过保质期的产品；			
--	--	---	--	--	--

		②提供腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的产品； ③提供含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染的产品，或是对人体健康有害的产品； ④提供的产品含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过相关限定标准的； ⑤提供不符合相关食品安全标准的产品； ⑥提供法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的产品、产品添加剂等； ⑦未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品； ⑧掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的产品； ⑨用非食品原料加工或加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； ⑩如中标供货商无法配送采购人预定的产品，应及时直接与采购人沟通，确定替代产品，并及时按要求配送到位；若发生不能配送采购人预定产品而又未及时沟通妥善解决的，或是中标供货商所配送产品与采购人预定产品不符等，进而影响到采购人相关工作、业务正常运转的。 （3）中标供应商在本招标项下的合同履行过程中，采购人或其业务主管部门对中标供应商服务履约情况按月或季度开展动态评价，书面评价结果为“不合格”且经整改后复评的书面评价结果仍为“不合格”的，采购人可单方面解除本招标项目所涉及的合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 （4）在本招标项下的合同履行过程中，中标供应商发生经采购人或其业务主管部门依据国家相关法律法规或公安机关内部条例文件书面认定的食品安全事故、情形、事件等，采购人有权要求中标供应商支付本项目采购总预算金额 5%的违约金；同时采购人可单方面解除本招标项目所涉及的合			
--	--	---	--	--	--

		同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 (5) 中标供应商不能满足本招标项下的配送服务要求时或是主动提出终止合同的，中标供应商必须提前两个月书面通知采购人，经采购人书面同意后方可终止合同。否则，中标供应商应支付采购人本项目采购总预算金额 5% 的违约金。在采购人书面同意终止合同之前，中标供应商应按本招标项下的合同持续履约、提供相关配送服务，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 七、附件 2-1《南宁市第一看守所在押人员伙房食材配送服务采购实施方案》为按最近一年数据的预估和测算数，以作参考，不代表实际采购数量和金额，实际采购数量以采购人验收为准，实际采购金额以结算金额为准。 八、中标供应商服务条件核实 中标公告发布后 7 个工作日内采购人组织实地考察、核实中标供应商的场地、人员及车辆、小微企业资格等；如发现实际情况与中标供应商投标、应标文件或承诺内容不符的，由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 ▲九、扶贫产品相关采购要求 (1) 根据《南宁市人民政府办公室关于印发南宁市深入开展消费扶贫助力打赢脱贫攻坚战实施方案通知》等扶贫、乡村振兴政策要求，本项目中标供应商所采购的贫困地区农副产品累计金额不低于本项目中标供应商所采购的农副产品累计金额的 20%（具体要求以采购人的书面通知为准）。 (2) 根据扶贫、乡村振兴等政策需求，采购人可要求中标供应商通过规定或指定的平台（渠道）采购相关扶贫产品（具体要求以采购人的书面通知为准）。 (3) 中标供应商通过规定或指定的平台（渠道）采购相关扶贫产品，相关产品的结算价格按规定或指定的平台（渠道）结算价格执行，可不执行			
--	--	--	--	--	--

		中标供应商承诺的优惠率。 十、投标时如有以下实施方案请提供： （1）项目实施方案，具体要求如下：有完备的运营流程、配送流程、效率保障，有实施的技术力量和人力资源安排。 （2）质量保障实施方案，具体要求如下：有食品安全及卫生保障预案，有完善的安全及卫生保障流程、制度。 （3）应急预案，具体要求如下：应急和突发事件处理预案基本完备，组织领导和分工、处置规程、应急保障机制等要素合理、可行性充分且承诺解决问题时间快速。 （4）售后服务方案，具体要求如下：售后服务方案阐述较齐全、较完整，可行性较好，能提供本地化服务的，售后流程清晰，服务响应快速； （5）假如出现Ⅱ级（重大）及以上疫情，需提供有配合从大门转运入所服务方案，并承诺在监所封闭管理疫情防控期间，至少能提供场内运输车 1 辆、四轮拖挂 3 个、可移动无动力卸货轨道 50 米等搬运设备。按监所防疫要求设立的专门冷冻食材存储仓库。 ▲十一、需提供食材转运工具：至少 2 辆电动三轮车。 十二、投标时 如有以下证明材料请提供： （1）供应商有保证食品卫生安全和质量的能力，自 2021 年 1 月 1 日以来有类似食材配送业绩的证明材料； （2）供应商或法定代表人与种植场或养殖场有长期的合作协议或自有种植场、养殖场的证明材料； （3）拟投入专用冷链车 2 辆及专用运输配送车的证明材料； （4）投标人具有食品安全检测能力的证明材料； （5）投标人购买《食品安全责任保险》的证明材料。			
报价合计（包含税费等所有费用）：折扣率 <u>95.00 %</u>					
<u>无</u> 分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）					
验收标准：					

- (1) 每批次配送的产品数量以采购人所验收的数量为准。
- (2) 每批次配送的产品运输、配送过程中造成的损耗由中标供应商负责及时更换或补充，以达到采购人对该批次配送供货的要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送供货要求的，按本招标项目的配送服务要求执行，所产生的一切责任由中标供应商自行承担。
- (3) 中标供应商每次的随货的送货清单，经采购人指定管理人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，采购人和中标供应商双方各执一份，以此作为结算时的依据之一。
- (4) 中标供应商应保证所有提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题食物中毒等事故，由中标供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权拒绝收货。
- (5) 每批次配送的产品验收工作由采购人和中标供应商共同现场实地开展。中标供应商提供的每批次配送的产品，须经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，中标供应商所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换产品：
①感官品质质量不符合规定要求；②有腐败变质现象；③有霉变结块现象；④超过保质期；⑤内包装损坏；⑥预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。
- (6) 每批次配送的产品经采购人和中标供应商验收合格后，中标供应商所提供的产品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现产品存在质量问题的，中标供应商应及时无条件给予退换产品。经采购人组织开展本招标项下的服务履约过程动态评价，书面确认中标供应商不能满足本招标项目所需的产品质量、数量、配送时间及售后服务要求时，采购人经报财政部门后可单方面解除本招标项目所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。
- (7) 验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。
- (8) 依据产品质量监督检验所等相关质量标准，中标供应商提供的产品应根据有关法律法规经过质量监督管理部门等的有效检验并取得相关合格合规证明的产品，每批次产品提供时应按照采购人要求随时提供产品相关的质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告等原件扫描件，其中配送的畜禽肉类必须具有动物检验检疫证明或肉品品质合格证明原件扫描件（以上原件备查）。
- (9) 中标供应商每次供货应提供盖章（或签字）的送货单；腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品（或产品原料）以及预包装食品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期期限的，中标供应商不得配送供货，采购人应当不予接收。
- 优惠及其他：无

注：

- 1、投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效电子公章，否则其投标作无效标处理。
- 2、本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。
- 3、如为联合体投标，“投标人名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体各方公章，否则其投标作无效标处理。
- 4、以上表格要求细分项目及报价，在“具体服务内容”一栏中，填写具体服务范围、服务时间、服务标准，否则其投标作无效标处理。
- 5、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。
- 6、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

投标人名称(电子签章)：广西康然生态农业有限公司

日期：2026 年 08 月 25 日